

# Auch Damen greifen beherzt zum Säbel

Die Teilnehmer lernen beim Sabrierworkshop auf dem Wein- und Sektgut Barth das „spritziige“ Sektflaschenöffnen

Von Hendrik Jung

**HATTENHEIM.** Gemeinsam zählt ein Dutzend Teilnehmer den Countdown herunter, dann gilt es für Peter Fuchs, mit einem Sabriersäbel die Sektflasche in seiner Hand zu öffnen. Es ist der Höhepunkt des Sabrierworkshops im Wein- und Sektgut Barth in Hattenheim, dessen Inhaber nach einer Kellerführung zunächst erklärt, wie es funktioniert. Die Kapsel über dem Korken wird natürlich zunächst entfernt. Die Agraft, die sich darunter befindet, wird hier gelockert und ein bisschen nach oben geschoben. In der Öse des Drahtgeflechts wird der kleine Karabinerhaken eines Schlüsselbands verhakt, dessen Schlaufe um die Hand gehängt wird, die die Flasche in Schräglage hält. Das dient dazu, dass der Korken samt Agraft und Glasrand am Ende nicht durch die Gegend fliegt.

**„Als Showeffekt für eine Party“**

„Das Glas schießt durch den Überdruck immer weg“, betont Mark Barth. Splitter in der Flasche seien daher nicht zu befürchten. Der Säbel benötigt für das Sabrieren keine scharfe Klinge, weshalb man es auch mit der Rückseite eines schweren Küchenmessers versuchen könne. Auf jeden Fall gilt es, zunächst eine der beiden Nähte ausfindig zu machen, die der Länge nach über die Flasche laufen. Dort wird mit dem Säbel angesetzt und nach kurzem Vorfühlen auf der Naht mit einem Schwung durchgezogen. Beim ersten Teilnehmer ergießt sich nach dem Öffnen ein größerer Schluck Sekt aus der Flasche, doch zum Teil gerät es auch fast völlig verlustfrei, sodass es nach erfolgreichem Sabrieren in geselliger



Übung macht die Meisterin: Eine Teilnehmerin versucht unter Anleitung von Mark Barth, Inhaber des Wein- und Sektguts Barth in Hattenheim, die Sektflasche mit dem Säbel zu öffnen. Foto: DigiAtel/Heibel

Runde einige Sekte zu genießen gibt.

„Ich hatte es mir schwieriger vorgestellt, denn ich dachte, es muss der Korken getroffen werden. Man darf nur keine Hemmungen haben“, berichtet Fuchs. Er ist aus Bad Schwalbach angereist, um sich in der Kunst des Sabrierens zu üben, und hat gleich Vergnügen daran gefunden. „Es macht Laune. Man muss sich halt gewahr sein, dass ein Teil verloren gehen kann. Für den Alltag ist das für mich nichts, aber als Showeffekt für eine Party schon“,

urteilt Fuchs. Auch die Damen unter den Teilnehmern zögern nicht, zum Säbel zu greifen.

„Wir haben uns gedacht, wenn heute in England der König gekrönt wird, ist das der passende Anlass, einen Sabrier-Workshop zu machen“, erläutert Friederike Kristowiak. Royal geht für sie die Wiesbaden an, wenn sie die Flasche beim Öffnen der Flasche auf jeden Fall und gut vorbereitet aufgrund der Recherchen ihres Mannes im Vorfeld auch. „Wir haben eine große Familie und auf einer der vielen Familienfeiern wird das ein High-

light sein“, freut sich Kristowiak auf eine Wiederholung.

Im Wein- und Sektgut Barth habe man die Technik, die im Allgemeinen auf die napoleonische Zeit zurückgeführt wird, zunächst von Zeit zu Zeit aus Spaß bei Weinproben angewendet. Nachdem man mit dieser Besonderheit auch den Hessischen Rundfunk interessiert habe, habe man damit begonnen ein Angebot für feste Gruppen daraus zu machen. Seit dem vergangenen Jahr werden auch immer wieder mal Workshops angeboten, für

die sich Einzelpersonen anmelden können. 2022 als Besonderheit am Weinprobierstand in Hattenheim, in diesem Jahr als Programmpunkt während der Schlemmerwochen. „Da machen wir immer gerne ein Angebot, hinter die Kulissen zu schauen. Wir haben dabei auch schon degorgiert“, erläutert Barth. Damals hätten die Gäste nach der Entfernung des Hefedepots des mit traditionellen Flaschengärung hergestellten Sekts die Möglichkeit gehabt, sich eine Wunsch-Dosage mit nach Hause zu nehmen.